

Receta de Fiambre de Cochinillo

30 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que podéis aprovechar si algún día preparáis **Cochinillo Asado** y os queda algún resto, así lo utilizaréis como aperitivo o en una cena fría, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pierna de cochinillo asado fría
- Aceite de oliva
- Pimentón

Modo de Preparación

1. Asar el cochinillo en el horno según vuestra costumbre, también podéis mirarlo en nuestra galería de recetas buscándolo con el buscador situado a la derecha de la página "**Cochinillo Asado Tradicional**"
 2. Dejar que se enfríe, mejor de un día para otro
 3. Con un cuchillo bien afilado, hacer filetes la pierna del cochinillo e ir colocándolos en una fuente o plato
 4. Podéis tomarlo así en frío o rociarlo con un chorrito de aceite de oliva y espolvorear un poquito de pimentón dulce
 5. Meter unos segundos en el microondas para templarlo
 6. Servir y....buen provecho!!!
-